

120 IDEE
PER
I VOSTRI COCKTAILS



PRE DINNER

BELLINI: (dose per 8 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
4 pesche di polpa bianca	Sbucciate e tagliate a spicchi	
4 cucchiai di zucchero sciroppato	Inserire nel boccale limone, zucchero, pesche, ghiaccio e 100 gr. Di spumante	**25 sec.Vel. 7**
succo di 1 limone	Versate in una caraffa e mettere da parte in frigo fino al momento di servire	
2/3 di bottiglia di prosecco Carpene' o Spumante Brut	Riempire i calici per 2/3 con lo spumante rimasto ben freddo	
5 cubetti di ghiaccio	Aggiungere piano piano per 1/3, il composto di pesche	

DAIQUIRI NEW FASHION: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
120 gr. Di Rum Bacardi	Inserire tutti gli ingredienti nel boccale ben freddo	**20 sec. Vel 5**
80 gr. Di Crema Banana	Servire compreso il ghiaccio nelle doppie coppette o nei calici	
2 limoni spellati a vivo e a spicchi		
3 cucchiai di fragola mixybar		
200 gr. Di ghiaccio		

GIN FIZZ: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
2 mis. Di gin Tanqueray o Gordon's (o altre marche)	Inserire nel boccale gin, limoni, zucchero e ghiaccio	**10 sec. Vel. Turbo**
2 limoni spellati e a spicchi	Posizionare la farfalla e aggiungere la soda	**10 sec. Vel 1**
1/2 mis. Di zucchero	Decorare con fettine di limone e ciliegie al maraschino	
6 cubetti di ghiaccio		
1 bottiglietta di soda water		
fettine di limone		
ciliegie al maraschino		

LEONARDO: (dose per 8 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 bottiglia di spumante brut freddo	Inserire nel boccale raffredato in freezer o col ghiaccio 1 calice di spumante, le fragole, il liquore, lo sciroppo	**20 sec. Vel 7**
300 gr. Di fragole surgelate	trasferire il preparato in una caraffa	
1 misurino di Cordial Campari ghiacciato	Distribuire lo spumante in calici fino a riempirli per i 2/3	
1/2 mis. Di sciroppo di fragola Mixybar o wodka fragola	infine aggiungere delicatamente il frullato con l'aiuto di un cucchiaino	
	Se si utilizzano fragole fresche aggiungere 5 0 6 cubetti di ghiaccio	

CLARISSA: (dose per 12 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 bottiglia di spumante brut	Inserire nel boccale l'apricot brandy e gli spicchi d'arancia	**10 sec. Vel. Turbo**
200 gr di apricot brandy o 100 gr. Di apricot o 100 gr. Di Lemonello Averna	Posizionare la farfalla e unire il ghiaccio	**10 sec.Vel 1**
500 gr. Di arance spellate e tagliate a spicchi	Trasferire il preparato in un bowl (o piccola caraffa)	
200 gr. Di ghiaccio	aggiungere lo spumante ben freddo e servire in flutes o calici	
ciliegie al maraschino	decorate con ciliegine	

PARADISO: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
2 arance spellate a spicchi	Inserire nel boccale spicchi d'arancia e ghiaccio	**6 sec. Vel 7**
1 mis. Di apricot brandy	Aggiungere Vodka e apricott brandy	**10 sec.Vel. 5**
1 mis. Di vodka	Servire in doppie coppette o calici trattenendo il ghiaccio	
100 gr di ghiaccio		

KIR ROYAL (dose per 10 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 bottiglia di champagne pommery brut	Inserire nel boccale Creme de Cassis e ghiaccio	**10 sec. Vel. Turbo**
1 misurino de Creme de Cassis	Versare il cassis in una caraffa	
5-6 cubetti di ghiaccio	aggiungere lo champagne (freddo di frigo)	
	servire in bicchieri flute preferibilmente freddi	
	Per raffreddare lo spumante tenerlo in freezer per non oltre 55 sec	
	La variante Kir si ottiene sostituendo lo champagne con vino bianco secco	

BLOSSOM NEW FASHION: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
160 gr. Di gin ghiacciato	Versare nel boccale, attraverso il cestello, il succo di limone e di arancia	
succo di 2 arance	Togliere il cestello e unire ghiaccio e sciroppo	**6 sec. Vel. Turbo**
succo di 1 limone	Posizionare la farfalla e aggiungere il gin	**8 sec.Vel. 3**
4 cucchiai di lampone mixybar	Per ottenere un long drink moderatamente alcolico aggiungere ancora qualche cubetto di ghiaccio e 1/4 di bottiglietta di Tonica Schweppes in ogni bicchiere	
cubetti di ghiaccio a piacere	Sostituendo il gin con la vodka diventa uno **Screwdriner new fashion**.	
fettine di arancia, ciliegine al maraschino	Decorare con fettine di arancia e ciliegine al maraschino	

EDDA: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
80 gr. Di liquore Galliano	Inserire nel boccale tutti gli ingredienti	**20 sec. Vel 5**
50 gr. Di Lemonello Averna	Se mettete l'albume aggiungetelo alla fine, ghiaccio compreso	
1 cucchiaio di Blue Curacao	Decorare con fettine di limone	
succo di 2 limoni o di 3 lime		
200 gr. Di ghiaccio		
1/2 albume montato a neve		
fettine di limone		

ELIANA ARMAN: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1/2 bottiglie di spumante riserva ben freddo	Inserire nel boccale albicocche, liquore pesca, ghiaccio e 1 calice di spumante	**20 sec. Vel 5**
200 gr. Di albicocche sciroppate	Versare nei calici lo spumante rimasto fino a 2/3	
80 gr. Di liquore pesca o Apricot Brandy	unire delicatamente, aiutandosi con un cucchiaino, il composto ottenuto	
3-4 cubetti di ghiaccio		

BACARDI NEW FASHION: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
120 gr. Di rum	Inserire nel boccale maraschino e succo di lime e ghiaccio	**8 sec. Vel. 5**
60 gr. Di maraschino	Aggiungere Rum e Granatina	**8 sec. Vel. Turbo**
2 lime spremuti al momento	Servire in coppette	
1 cucchiaio di granatina	Guarnire con ciliegie al maraschino	
6-8 cubetti di ghiaccio		
ciliegine al maraschino		

IGOR 1956 :(dose per 8-10 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 bottiglia Pommery brut	Inserire nel boccale 2 mis. Di champagne, il melone e l'arancia	**15 sec.Vel. 7**
1 mis. Di Cordial Campari	Posizionare la farfalla e aggiungere il restante Champagne	**6-8 sec.Vel 1**
200 gr. Melone	Servire in coppe con lo spicchio di arancia posto sul bordo	
spicchi di 3 arance surgelate		
spicchi di arancia zuccherati		

MIDORI: (dose per 10-12 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 bottiglia di spumante brut	Congelare in freezer il liquore con il succo degli agrumi	
succo di 300 grammi di clementine o mandarini	Inserire nel boccale il liquido congelato e 1 calice di spumante	**10 sec.Vel. 5**
1 mis. Di liquore Midori melone verde	Trasferire il preparato in una caraffa	
ciliegine al maraschino	aggiungere il restante spumante ben freddo	
	servire in calici o coppe guarniti con ciliegina	

BATIDA DE MARACUJA: (dose per 8 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
8 maracuja	Spolpare i maracuja	
200 di vodka	eliminare i semi e inserirlo con tutti gli ingredienti nel boccale	**10 sec. Vel. Turbo**.
100gr di vodka frutto della passione o vodka fragola		
200 gr. Di ghiaccio a cubetti		
4 cucchiaini di Vanilzucca		

MIMOSA NEW FASHION: (dose per 6 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
2/3 di bottiglia di spumante o Prosecco brut	Inserire nel boccale 1 calice di spumante freddo, l'arancia congelata e il Lemonello	**10 sec.Vel. 5**
250 gr. di arancia spellata, tagliata a spicchi e congelata	Servire in calici o flutes: 2/3 di spumante, 1/3 miscelato	
1 mis. Di Lemonello Averna ghiacciato	decorare con acini d'uva	
acini d'uva		

TIZIANO NEW FASHION: (dose per 10 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 bottiglia di Asti spumante o Montelera o Riesling Frattina o Prosecco Carpene'	Inserire nel boccale uva i ghiaccio	**6 sec.Vel. 7**
200 gr. di uva americana	Filtrare con il cestello in una caraffa	
1 mis. O piu' di Vodka fragola Artic fredda di freezer	aggiungere vodka e spumante ben raffreddato	
4-5 cubetti di ghiaccio	Servire in flute guarnendo pi con l'uva	
acini d'uva freddi di frigorifero	**Questo drink accompagna ogni tipo di dolce**	

MACEDONIA COCKTAIL: (dose per 8 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 bottiglia di asti spumante o Spumante riserva Montelera o Riesling o Prosecco	Inserire nel boccale tutti gli ingredienti e solo 150 gr. dello spumante	**20 sec.Vel. 5**
1 banana	Versare nei calici lo spumante ben freddo fino a riempirli per i 2/3	
1 pera	aggiungere piano, piano il composto del boccale	
100 gr di fragole fresche o surgelate		
100 gr. di albicocche sciroppate		
1 mis. Di Lemonello Averna	A piacere si puo sostiture l'Asti con uno spumante brut o prosecco.	
100 gr. di ghiaccio	**Questo drink puo' essere abbinato a qualsiasi dolce**	

MIDORI MARGARITA: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
100 gr. di ghiaccio	Inserire nel boccale ghiaccio e limone	**6 sec.Vel. 7**
1 mis. Di Tequila	Aggiungere Tequila e Midori	**10 sec.Vel. 5**
1 mis. Di Midori melone verde	Servire in bicchieri con il bordo bagnato da uno spicchio di limone e decorato con zucchero o conde'	
3 lime o 2 limoni spellati e a spicchi		
conde' colorati o zucchero		

CAMPARI and ORANGE: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
2 arance (250-300 gr. circa)	Spellare a vivo le arance	
180 gr di Bitter campari	tagliarle a spicchi ed eliminare i semi	
4 cucchiai di Fragola Mixybar	Posizionare nel boccale la farfalla e inserire spicchi d'arancia ghiaccio, bitter campari e fragola mixybar	**12 sec.Vel. 2**
200 gr. di ghiaccio	Servire nel Tumbler o bicchiere per bibita	
4 fettine di arancia	Decorare con fettine di arancia e ciliegie al maraschino	
4 ciliegine al maraschino		

CHAMPAGNE COCKTAIL: (dose per 10 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 bottiglia di Pommeri brut o altro, Champagne ben raffreddato	Posizionare nel boccale ben freddo la farfalla e inserire cognac e cointreau, angostura e ghiaccio	**10 sec Vel. 1**
10 fettine di arancia	Disporre le fettine d'arancia con sopra le zollette di zucchero in coppe da champagne possibilmente fredde	
10 zollette di zucchero	versarvi il preparato trattenendo il ghiaccio con il cestello	
100 gr. di Cognac (o Brandy)	aggiungere lo champagne	
150 gr. di Cointreau		
Angostura		
100 gr. di ghiaccio	Si possono usare anche altre marche di champagne	

AMERICANO: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
4-6 cubetti di ghiaccio	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire ghiaccio, bitter campari e vermuth martini rosso	**6-8sec.Vel. 2**
120 gr. di bitter campari	Versare la bevanda nei bicchieri	
120 gr di vermuth martini rosso	decorare con mezza fettina di arancia e a piacere aggiungere una spruzzata di selz	
1 spruzzatina di selz		
2 fette di arancia		

CARDINALE: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
200 gr. di ghiaccio a cubetti	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire ghiaccio, gin, vermouth, martini dry e bitter campari	**12 sec.Vel. 1**
120 gr. di gin	Servire nella coppetta per cocktail	
80 gr. di vermut, martini dry	strizzare in superficie, a piacere, la scorza di arancia	
40 gr. di bitter campari		
scorza di arancia		

BANANA DAIQUIRI: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
200 gr. di banane	Inserire nel boccale banane, succo di lime e ghiaccio	**8 sec. Vel. Turbo**
160 gr. di rum bacardi	Aggiungere Rum e maraschino	**5 sec.Vel. 4**
4 cucchiai di maraschino	Servire in doppie coppette o calici	
8-10 cubetti di ghiaccio	decorando con ciliegine	
succo di 2 lime		
ciliegine al maraschino		

ANNA M PIETRANGELI: (dose per 6 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
150 gr. di aperol barbieri	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**8 sec. Vel. 2**
150 gr. di spremuta d'arancia filtrata	Servire, ghiaccio compreso, in bicchieri old fashioned	
100 gr. di apricot brandy	decorare con 1/2 albicocca e spicchi d'arancia	
12 o piu' cubetti di ghiaccio		
albicocche sciroppate e spicchi d'arancia	Per 2 persone ridurre le dosi a 1/3 di tutto	

GIN and IT : (dose per 6 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
2 mis. Di gin	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**15 sec Vel. 1**
1 mis. Di vermout	Servire nelle coppette per cocktail, trattenendo il ghiaccio con il cestello	
martini rosso	Decorare con ciliegine al maraschino	
200 gr. di ghiaccio		
ciliegine al maraschino		

FRANCESCA: (dose per 6 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
240 gr. di vermouth martini bianco	Inserire nel boccale tutti gli ingredienti	**20 sec. vel. 5**
1 mis. Di rum bacardi	Servire nella doppia coppetta per coctail, trattenedo il ghiaccio con il cestello	
1/2 mis. Di succo di Maracuja (privato di semi)	A piacere aggiungere ghiaccio, servendo pero' il cocktail nel bicchiere old fashioned	
1 cucchiaio di granatina	Decorare con mezza fettina di limone	
succo di 1 limone		
200 gr di ghiaccio		

KATIA R: (dose per 8-10 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 bottiglia di Veuve Cliqueot brut (ben fredda)	Raffreddare il boccale	
1/2 mis. Di Midori melone verde (ghiacciatissimo)	posizionare la farfalla e inserire i 2 liquori e 1/3 dello Champagne	**10 secVel., 1**
1/2 mis. Di cordial campari (ghiacciatissimo)	Distribuire il composto nei flutes	
palline di melone, lamponi	aggiungere lo champagne rimasto	
	Decorare con palline di melone e lamponi	

MANHATTAN: (dose per 6 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
200 gr. di ghiaccio	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**15 sec.Vel. 1**
2 mis. Di wisky canadese (o wisky rye americano)	Servire nelle coppette per cocktail, trattenendo il ghiaccio col cestello	
1 mis. Di vermouth rosso	Decorare con ciliegie al maraschino	
2 cucchiaini di angostura		
ciliegine al maraschino		

MARGARITA NEW FASHION: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
150 gr. di ghiaccio	Inserire nel boccale tutti gli ingredienti	**20 sec.Vel. 5**
1 mis. Di tequila	Inumidire il bordo delle coppe con il succo di lime	
1 mis. Di cointreau	salare e zuccherare i bordi dei bicchieri	
succo di 3 lime (o 2 limoni)	versare il cocktail.	
sale fino, zucchero	A piacere prima di servire si puo' lasciare il boccale con gli ingredienti in frigo per almeno 20 min. In questo caso NON aggiungere ghiaccio.	

VIVIANA: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
100 gr. di fichi sbucciati	Inserire nel boccale 1 mis. Di spumante e i fichi	**20 sec.Vel. 7**
1/2 mis. Di vodka pera artic ghiacciatissima	Aggiungere la vodka alle pere	**6 sec. Vel. 7**
1 bottiglia di spumante brut freddo	trasferire il frullato in una caraffina	
	Versare in calici lo spumante rimasto fino a riempirli per 3/4 e aggiungere 2 cucchiai di frullato delicatamente senza mescolare	
	Questo drink, oltre che come aperitivo, accompagna bene crostate di frutta e torte di mandorle	

MARTINI DOLCE: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 mis. Di vermouth martini rosso	Posizionare nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**15 sec. Vel 1**
1 mis. Di gin	Servire nelle coppette per cocktail trattenendo il ghiaccio con il cestello	
200 gr. di ghiaccio	strizzare la scorza di limone in superficie e guarnire con le ciliegine	
ciliegine, scorza di un limone		

DAIQUIRI FRAGOLA: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
100 gr. di fragole fresche o surgelate	Inserire nel boccale ben freddo tutti gli ingredienti	**20 sec. Vel turbo**
160 gr. di rum	Servire in doppie coppette o nei flutes	
4 cucchiai di fragola mixybar o vodka fragola artic	decorare i bordi con le fragole	
2 limoni spellati a spicchi e privi di semi		
100 gr. di ghiaccio		
fragole		

OLD FASHIONED: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
2 mis. Di whiskey bourbon	Inserire nel boccale gli spicchi di arancia, limone, zucchero, angostura e 4/5 cubetti di ghiaccio	**6 sec. Vel. 7**
2 cucchiaini di angostura	Aggiungere i 2 misurini di wiskey e il ghiaccio rimasto	**10 sec.Vel. 2**
4 zollette di zucchero	Servire, ghiaccio compreso, in bicchieri old fashioned o tumbler	
6 spicchi di arancia spellati a vivo	decorare con mezza fetta di arancia, mezza di limone e ciliegine.	
6 spicchi di limone spellati a vivo		
ghiaccio a piacere (150-300 gr.)		
mezza fettina dia arancia, mezza fettina di limone, ciliegine		

PUCCINI NEW FASHION: (dose per 6 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
6 mandarini spellati	Inserire nel boccale i mandrini e il liquore al mandarino	**10 sec.Vel. 7**
1 mis. Di liquore al mandarino (Isolabella o Artic)	Aggiungere 1 calice di spumante	**6 sec. Vel. 4**
1 bottiglia di spumante brut ben freddo	Trasferire il tutto in una caraffa	
	unire lo spumante rimasto e servire in calici o flutes	

PINK DRINK: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 mis. Di Gin	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**20 sec.Vel. 1**
1 mis. Di vermouth martini rose'	Servire, ghiaccio compreso, in bicchieri old fashioned	
2 cucchiaini di angostura	guarnire con le spirali d'arancia	
200 gr. di ghiaccio		
spirali di scorza d'arancia		

VITALITA': (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 mis di vodka	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**20 sec.Vel. 1**
1/2 mis di vermouth dry	Servire in coppette da cocktail	
1/2 mis. Di cointreau	Decorare con ciliegine	
1 cucchiaino di blue curacao bols		
300 gr. di ghiaccio		
ciliegine		

KIM NOVAK: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
80 gr. di vodka	Inserire nel boccale l'arancia e 4 cubetti di ghiaccio	**6 sec. Vel. 7**
80 gr. di apricot brandy	Aggiungere tutti gli altri ingredienti	**15 sec.Vel. 7**
2 arance a spicchi	Servire in coppe o calici trattenendo il ghiaccio con il cestello	
1 albume		

VENICE and YOU: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 mis. Di Select Pilla	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**10 sec.Vel. 1**
1/2 mis. Di vermouth martini rose'	Servire, con il ghiaccio, in bicchieri old fashioned o tumbler	
1/2 mis. Di bitter campari	Decorare con spirali di scorza di arancia	
200 gr. di ghiaccio		
spirali di scorza d'arancia		

GIMLET: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
2 mis. Di Gin	Inserire nel boccale tutti gli ingredienti	15 sec.Vel. 5
1/2 mis. Di Rose's sweetened lime juice	Servire, con il ghiaccio, nei bicchieri old fashioned	
200 gr. di ghiaccio	Guarnire con lime a fettine	
lime a fettine		

SIDECAR: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1/2 mis. Di cognac (o brandy)	Inserire nel boccale ben freddo ghiaccio e spicchi di limone	**6 sec. Vel 7**
1/2 mis. Di cointreau	Aggiungere cognac e cointreau	**10 sec.Vel. 4**
1 limone spellato a spicchi	Servire in doppie coppette o calici	
100 gr. di ghiaccio		

VIRGINIA SHUEY: (dose per 10 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
6 kiwi freddi, spellati e tagliati a rondelle	Inserire nel boccale 2 mis. Di spumante e i kiwi	**20 sec.Vel. 7**
2 mis. Di vodka kiwi artic	Aggiungere la vodka kiwi	**10 sec.Vel. 7**
1 bottiglia di spumante brut freddo di freezer	Versare in calici lo spumante rimasto fino a riempirli per 2/3	
	aggiungere delicatamente, aiutandosi con un cucchiaino, il contenuto del boccale	

MARTINI COCKTAIL: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
2 mis. Di gin	Posizionare la farfalla e inserire nel boccale tutti gli ingredienti	**15 sec.Vel. 1**
2 cucchiai di vermuth martini dry	Servire in coppette per cocktail, trattenendo il ghiaccio con il cestello	
200 gr. di ghiaccio	Strizzare la scorza di limone in superficie	
scorza di 1 limone	guarnire con un oliva	
olive verdi		

VERDE RINASCIMENTO: (dose per 6 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 mis. Di cointreau	Posizionare la farfalla nel boccale raffreddato nel freezer	
1/2 mis. Di mandarino liquore	inserire il cointreau, il madarino liquore, lo sciroppo di kiwi e il ghiaccio	**20 sec.Vel. 2**
1/2 mis di kiwi mixybar	Distribuire il preparato in calici ben raffreddati e riempirli infine, per 3/4 con lo champagne rimasto	
1 bott di champagne o spumante brut	Servire con decorazioni di rondelle di kiwi e ciliegine	
100 gr di ghiaccio		
rondelle di kiwi, ciliegine		

WILLY: (dose per 12 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 bott. Di spumante	Inserire nel boccale il ghiaccio e i mandarini	**6 sec. Vel 7**
200 gr. di mandarini spellati e a spicchi	Posizionare la farfalla e aggiungere Vodka e Porto	**10 sec.Vel. 1**
1 mis. Di Porto bianco	Filtrare con cestello in una caraffa	
1 mis. Di vodka mandarino artic	aggiungere lo spumante	
4-5 cubetti di ghiaccio	servire in coppe per champagne	
spicchi di mandarini, ciliegine	Guarnire con spicchi di mandarini e ciliegine.	

NEGRONI: (dose per 10 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 mis. Di Gin	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**20 sec.Vel. 1**
1 mis. Di bitter campari	Servire con ghiaccio in tumbler	
1 mis. Di vermout martini rosso	decorare con mezza fettina di arancia	
300 gr. di ghiaccio		
fettine di arancia		

AFTER DINNER

ANNA V: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
100 gr. di Vodka	Inserire nel boccale tutti gli ingredienti	**8 sec. Vel. 7**
50 gr. di Lemonello Averna	Servire in bicchieri flute	
150 gr. sorbetto al limone	decorare la superficie con un cucchiaino di succo di kiwi.	
succo di kiwi mixybar		

ALEXANDER: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
80 gr. di brandy o Cognac	Inserire nel boccale tutti gli ingredienti	**10 sec. Vel Turbo**
80 gr. di Crema Cacao scur	Servire in coppette	
80 gr. di panna liquida per dolci	spolverare la superficie con un pizzico di noce moscata	
6 cubetti di ghiaccio tritato		
noce moscata		

ARLEKINO: (dose per 8 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
400 gr.Yogurt alla banana o all'ananas	Inserire nel boccale il ghiaccio	**4 sec. Vel. Turbo**
100 gr di vodka pera	Aggiungere Yogurt e vodka	**6 sec. Vel. 4**
10-12 cubetti di ghiaccio	Servire in coppette doppie o in calici	
gocce di lampone Mixybar	decorare la superficie con gocce di lampone	

ARLEKINO 2: (Sgroppino) (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
250 gr. di yogurt alla fragola o ai frutti di bosco o alla banana	Inserire tutti gli ingredienti nel boccale	**6 sec. Vel. Turbo**
50 gr. di Vodka fragola	Versare in coppette doppie o in calici	
6 cubetti di ghiaccio	servire decorando la superficie con gocce di sciroppo	
gocce di sciroppo di kiwi e di Papaya mixybar		

ARLEKINO 3: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
250 gr. di yogurt light o 125 gr. alla banana	Inserire tutti gli ingredienti nel boccale	**8 sec. Vel. Turbo**
50 gr. di ananas sciroppato	Servire in calici	
50. Gr. di midori	servire decorando la superficie con gocce di sciroppo e Blue Curacao	
6-8 cubetti di ghiaccio tritato		
gocce di Blue Curacao di Fragola mixybar		

MARY SHIRLEY: (dose per 4 persone analcolico)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
4 mis. Di latte	Inserire nel boccale il ghiaccio	**6 sec. Vel. 7**
1 mis. Di Yogurt light	Aggiungere tutti gli altri ingredienti	**15 sec.Vel. 5**
4 cucchiai di sciroppo Cocco mixybar	Servire guarnendo la superficie con le gocce di sciroppo	
100 gr di ghiaccio		
gocce di sciroppo di fragola e kiwi	Avendo a disposizione cubetti di latte ghiacciato, il ghiaccio puo' essere escluso	

AVA GARDNER: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 mis. Di rum bacardi	Inserire tutti gli ingredienti nel boccale	**15 sec.Vel. 5**
1/2 mis. Di maraschino	Servire in coppe per Champagne o in calici conici	
succo di 1/2 limone o 1 lime	Decorare con ciliegie al maraschino	
1/2 albume		
1 cucchiaio di Cocco Ronymas		
300. Gr. di ghiaccio		
ciliegie al maraschino		

CARIOCA: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
100 gr. di Ronymas Manta o Vodka Menta Artic	Inserire nel boccale il ghiaccio	4 sec. Vel. Turbo
120 gr. di crema cacao liquore bianco	Aggiungere panna, Ronymas o l'Artic e crema cacao	20 sec.Vel. 5
150 gr. di panna liquida per dolci	Servire in calici decorando con sciroppo di kiwi	
200 gr. di ghiaccio		
sciroppo di kiwi		

CLAUDINE 2: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
250 gr. di yogurt all'ananas o ai frutti di bosco	Inserire, nell'ordine, i 3 ingredienti nel boccale	**15 sec.Vel. 5**
50 gr. di cocco Ronymas	Servire nei calici, ghiaccio compreso	
100 gr. di ghiaccio	Decorare con gocce di sciroppo Fragola e Blu Tropical	
gocce di sciroppo Fragola e Blu Tropical		

CANADIAN NEW FASHION: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
160 gr. di wisky Canadian	Inserire il ghiaccio nel boccale in 2 riprese	**6 sec. Vel. 7**
600 gr. di ghiaccio	e metterlo in una ciotola in frigo fino al momento dell'utilizzo	
40 gr. di menta sciroppo	Versare nel boccale wisky e menta con un poco di ghiaccio	**7 sec. Vel. 7**
	Distribuire il ghiaccio tritato nei tumbler fino a riempirli per 3/4 tenendo da parte quello rimasto	
	Unire il preparato del boccale aggiungendo alla fine una cucchiaiata di ghiaccio	
	Decorare con spirali di scorza di arancia e limone	

CIOK MINT: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
120 gr. di crema cacao	Inserire tutti gli ingredienti nel boccale	**15 sec. Vel 5**
80 gr di menta Sacco verde	Servire, con ghiaccio	
200 gr. di ghiaccio	Decorare con germogli di mentuccia	
germogli di mentuccia		

DENISE: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
300 gr. di yogurt alla fragola	Inserire tutti gli ingredienti nel boccale	**15 sec.Vel. 5**
1 mis. Di Vodka mela	Servire, con il ghiaccio, in calici	
1 cucchiaio di lampone	Decorare con Gocce di sciroppo Blu di Mixybar	
50 gr. di ghiaccio		
Gocce di sciroppo Blu di Mixybar		

GRAZIA Z: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
200 gr. di ghiaccio	Inserire nel boccale tutti gli ingredienti	**30 sec. Vel. Turbo**
succo di 2 limoni o di 3 lime	Servire il calici	
160 gr. di liquore Midori		
1 cucchiaino di Tropical Blu di Fabbri	decorare il bordo con ciliegine e lime	
fettine di lime, ciliegie al maraschino		

SWEET AND SOUR: (dose per 6 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
2 mis. Di liquore Galliano	Inserire nel boccale limoni e ghiaccio	**6 sec. Vel. 5**
200. Gr. di ghiaccio	Aggiungere il Galliano Aggiungere il Galliano	**20 sec. Vel 3**
2 limoni spellati a vivo e a spicchi	Servire in calici	
spicchi di limone zuccherati	Decorare con spicchi di limone zuccherati	

CAFFE' SIMONETTA: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
100 gr. di moka Varnelli	Inserire nel boccale ghiaccio, zucchero e tuorli	**4 sec. Vel. Turbo**
2 tuorli d'uovo	Aggiungere il liquore Moka	**14 sec.Vel. 7**
2 cucchiaini o piu' di zucchero a velo	Servire in calici	
200 gr di ghiaccio	Decorare con noce moscata	
noce moscata		

STINGER: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
150 gr. di brandy	Inserire nel boccale tutti gli ingredienti	**20 sec.Vel. 5**
1/2 mis. Di menta liquore bianco	Servire in doppie coppette o calici, trattenendo il ghiaccio con il cestino	
150 gr. di ghiaccio		

GRASSHOPPER: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
80. gr.di menta liquore verde	Inserire nel boccale tutti gli ingredienti	**20 sec.Vel. 5**
80 gr. di crema cacao liquore bianco	Servire in doppie coppette o calici, trattenendo il ghiaccio con il cestino	
80. Gr. di panna liquida fresca		
100 gr. di ghiaccio		

CORDIAL PINK: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
160 gr. di Cordial Campari	Inserire nel boccale tutti gli ingredienti	**20 sec.Vel. 6**
succo di 2 limoni o 3 lime	Servire in calici, trattenendo il ghiaccio con il cestino	
40 gr. di lampone Mixybar	Decorare con ciliegie al maraschino	
150 gr. di ghiaccio		
ciliegie al maraschino		

CINZIA B: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
100 gr. di ghiaccio	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**15 sec.Vel. 2**
60 gr. di lemonello averna	Servire in bicchieri old fashioned o tumbler	
40 gr. di liquore Galliano	Decorare con spicchi di arancia e limone	
1 cucchiaio di sciroppo di lamponi		
spicchi di arancia e limone		

ERWIN: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
160 gr. di Cordial Campari	Inserire tutti gli ingredienti nel boccale	**20 sec. Vel. Turbo**
2 cucchiai di sciroppo di mango	Servire in calici.	
2 limoni spellati e tagliati a spicchi		
100 gr. di ghiaccio		

ELIA: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
2 mis. Di brandy o cognac o wisky bourbon	Inserire nel boccale acqua e limone	**15 sec.Vel. 5**
2 mis. Di acqua	Unire tutti gli altri ingredienti	**4 min. 80 C vel. 1**
3 cucchiaini di miele	Filtrare il drink con il cestello in modo da trattenere le spezie	
1 limone spellato a vivo e a spicchi	servire in bicchieri per grog	
1 noce di burro	Decorare con spirali di scorza di limone e di arancia	
4 chiodi di garofano		
1 pezzetto di cannella		
spirali di scorza di limone e di arancia		

EVA: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
160 gr. Di Vodka Mela o Vodka Pera	Inserire nel boccale tutti gli ingredienti	**20 sec. Vel. Turbo**
2 cucchiai di Kiwi Mixybar	Servire in calici	
2 limoni spellati e a spicchi	decorare con le palline di mela	
100 gr. Di ghiaccio		
palline di mela		

LUNA DI MIELE: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 mis. Di Marsala	Inserire nel boccale tutti gli ingredienti	**20 sec. Vel 7**
4 cucchiai di brandy	Servire in doppie coppette o calici	
2 cucchiai di miele	Decorare con noce moscata	
2 tuorli d'uovo		
6 cubetti di ghiaccio		
noce moscata		

INTER COFFEE: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
150 gr. Di acqua	Posizionare la farfalla e inserire nel boccale acqua e orzo, zucchero, Cointreau e Brandy.	**3 min 70 C vel. 1**
4 cucchiaini d'orzo solubile o caffe' solubile	Versare il preparato per 3/4 dei calici	
40 gr. Di Cointreau	aggiungere sulla superficie di ognuno la panna montata	
40 gr di brandy	guarnire con qualche goccia di Blue Curacao	
200 gr. di panna montata		
gocce di Blue Curacao		

MOKA VARNELLI: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
100 gr. di ghiaccio	Inserire nel boccale tutti gli ingredienti	**20 sec.Vel. 7**
3 cucchiaini di caffè o orzo solubile	Servire in calici, trattenendo il ghiaccio con il cestello	
1 mis. Di Moka Varnelli	decorare la superficie con noce moscata grattugiata al momento	
2 tuorli d'uovo		
2 cucchiaini o piu' di zucchero a velo		
un pizzico di noce moscata		

MENTANICE: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
300 gr. Di ghiaccio	Inserire nel boccale il ghiaccio	**6 sec. Vel 7**
1/2 misurino di anice	Aggiungere gli altri ingredienti	**10 sec. Vel 7**
1/2 mis. Di menta liquore verde	Servire in tumbler	
germogli di mentuccia fresca, cannuccie	Decorare con germogli di mentuccia fresca, cannuccie	

EDWARD VERNON: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
2 mis. Di rum bianco o ambre'	Inserire nel boccale tutti gli ingredienti	**4 min 50 C vel. 1**
2 mis. O piu' di acqua	Filtrare col cestello e servire in bicchieri per melange	
1/2 mis. Di zucchero di canna		
3 chiodi di garofano		
scorza di 1/2 limone		

CLARA: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
80 gr. Di moka Varnelli	Inserire tutti gli ingredienti nel boccale	**15 sec.Vel. 5**
80 gr. Di crema cacao	Servire nelle doppie coppette o in calice	
100 gr. Di panna liquida	spolverare con un pizzico di cacao amaro	
200 gr. Di ghiaccio		
cacao amaro in polvere		

MOIRANO BY NIGHT: (dose per 10 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 bott. Di brachetto ben freddo o Asti spumante	Posizionare la farfalla nel boccale ben freddo e inserire tutti gli ingredienti	**20 sec. Vel 1**
1 mis di Cordial Campari ghiacciato nel freezer	Trasferire il preparato nel bowl o in una caraffa	
200 gr. Di fragoline di bosco o fragole surgelate tagliate a meta'	Servire in calici facendo attenzione a distribuire bene le fragole	

PRUGNA S. ROSA: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 bottiglia di Asti Spumante ben freddo	Spellare, snocciolare le prugne e inserirle nel boccale con lo sciroppo di lamponi e 200 gr. Di spumante	**20 sec. Vel 5**
4-5 prugne	trasferire il frullato nella caraffa	
2 cucchiai di sciroppo di lamponi.	Riempire i calici per i 2/3 con lo spumante e per 1/3 con il frullato	
	Per una variante totalmente analcolica, si puo' sostituire lo spumante con il Ginger Ale e qualche cubetto di ghiaccio	

PAOLA MAR: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
100 gr di ghiaccio	Inserire nel boccale ghiaccio e limone	**6 sec. Vel 7**
1 mis. Di Lemonello Averna	Aggiungere Vodka e Lemonello	**10 sec.Vel. 5**
1 mis. Di Vodka Fragola	Servire in doppie coppette	
1 limone spellato e a spicchi	Decorare con ciliegie al maraschino	
ciliegie al maraschino		

PORTO OFFEY: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 mis. Di porto bianco o rosso	Inserire nel boccale tuorli, zucchero e ghiaccio	**10 sec.Vel. 7**
4 cucchiai di maraschino	Aggiungere Porto e Maraschino	**20 sec. Vel 5**
4 cucchiai di zucchero a velo	Servire in calici trattenendo il ghiaccio con il cestello	
2 tuorli d'uovo	guarnire la superficie con la noce moscata grattugiata al momento	
100 gr. Di ghiaccio		
noce moscata		

IRISH COFFEE: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
6 tazzine di caffe' espresso allungato	Posizionare la farfalla nel boccale ben freddo e inserire la panna e metterla da parte in frigo	**20 sec. Vel 3**
70 gr. Di zucchero di canna	Inserire, lasciando la farfalla, caffe', zucchero e wisky,	**3 min. 90 c vel 1**
150 gr. Di wisky irlandese	Servire in calici, versando sulla superficie di ognumo un dito di panna evitando che si mescoli.	
1 mis. Di panna liquida fredda e semimontata	Al posto del caffe' espresso e' possibile utilizzare caffe solubile o orzo, nella proporzione 1 mis. Di acqua e 3 cucchiaini di caffe' solubile ogni 2 persone.	

MINT JULEP NEW FASHION: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
200 gr. Di ghiaccio	Inserire nel boccale freddo ghiaccio, wisky e menta	**15 sec, vel 5**
150 di burbon wisky	Servire con il ghiaccio	
1/2 mis. Di menta	Guarnire con menta fresca	
menta fresca		

V& V : (dose per 6 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 mis. Di moka Varnelli	Inserire nel boccale il ghiaccio	**5 sec. Vel 7**
1 mis. Di vodka	Aggiungere la panna	**10 sec. Vel 4**
1 mis. Di panna liquida	Unire Vodka, liquore Moka e miele	**10 sec. Vel 5**
2 cucchiai di miele	Servire in coppette o calici	
150 gr. Di ghiaccio	Decorare con cacao dolce o amaro	
cacao dolce o amaro		

SCILTIAN: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 mis. Di apricot brandy	Inserire nel boccale ghiaccio e panna	**10 sec vel 7**
1 mis. Di cognac 3 stelle	Unire cognac e liquore di albicocche	**20 sec. Vel 5**
1 mis. Di panna liquida,	Servire, trattenendo il ghiaccio con il cestello in calici o coppe	
100 gr o piu' di ghiaccio	guarnire la superficie cin gocce di Blue Curacao e con gli sciroppi	
gocce di Blue curacao, sciroppo di fragole e di kiwi		

TAJADA RIALTO: (dose per 6 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 mis. Di anice	Posizioare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**30 sec. Vel 1**
1 mis. Di menta liquore verde	Servire trattenendo il ghiaccio con il cestello in doppie coppette precedentemente bordate di zucchero (o granulati conde').	
300 gr. Di ghiaccio		
zucchero		

VECIO GONDOLIER: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
150 gr. Di grappa	Inserire nel boccale il ghiaccio	**5 sec. Vel 7**
1/2 mis. Di contreau	Aggiungere gli ingredienti rimasti	
1 cucchiaio di Blue Curacao	5 sec. Vel 7	
200 gr. Di ghiaccio	Servire con il ghiaccio in bicchieri "old fashioned".	

WHITE RUSSIAN: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 mis. Di vodka fredda di freezer	Posizionare la farfalla nel boccale ben freddo e inserire la panna e metterla da parte in frigo	**20 sec. Vel 3**
1/2 mis. Di kahlua fredda di freezer	Inserire ora nel boccale sempre molto freddo Vodka e Kahlua	**10 sec. Vel 5**
1 mis. Di panna liquida semimontata	Servire in calici aggiungendo delicatamente la panna sulla superficie, senza mescolare	

WOJTYLA NEW FASHION (Sgoppino) : (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby

1 limone spellato e a spicchi	Inserire nel boccale il limone	**10 sec. Vel 7**
250 gr. Di ghiaccio	Aggiungere il ghiaccio	**15 sec. Vel 7**
1 mis. Di zucchero a velo	e infine lo zucchero, la panna e le vodke	**10 sec. Vel 7**
1/2 mis. Di panna liquida	Servire in calici o flute aggiungendo una spruzzata di sciroppo di fragole, senza mescolare.	
1 mis. Di vodka banana		
1 mis. Di vodka		
sciroppo di fragole		

WHITE WAVE: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 mis. Di limonello	Inserire nel boccale lime, albume e ghiaccio	**6 sec. Vel 7**
1/2 mis. Di cordial campari	Aggiungere Lemonello e Cordial Campari	**10 sec. Vel 5**
2 lime spellati e a spicchi	Servire, ghiaccio compreso, in bicchieri old fashioned decorando	
1 albume		
200 gr. Di ghiaccio		
fettine di lime, lamponi		

WILLIAM'S: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
3/4 di is. Di pera william detting o kirsh	Inserire nel boccale freddo 1 cucchiaio di ghiaccio tritato, Pera William e Southern	**6 sec. Vel 7**
1/4 di mis. Di Southern Comfort	Riempire i tumbler con il ghiaccio tritato e versarvi il contenuto	
400 gr di ghiaccio tritato	Servire guarnendo i bordi del bicchiere con spirali di scorza di limone	
spirali di scorza di limone		

ZAIRA NEW FASHION: (dose per 10 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 bottiglia di vino rosso	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**9 min. 80 C vel 1**
1 cucchiaio di chiodi di garofano	Lasciare riposare 2-3 min. e filtrare attraverso il cestello	
1 cucchiaino di ginepro (bacche schiacciate)	servire in calici preferibilmente caldi	
1 stecca di cannella	Il Mandarino puo' essere sostituito con Apricot Brandy, Creme de Cassis, Vodka pera o Fragola, Lemoncello	
1 mis. Di Mandarino varnelli		
1 mela a spicchi		
1 limone a spicchi		
1/2 mis. Di zucchero di canna		

LONG DRINK

BLOODY MARY: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
250 gr. Di succo di pomodoro	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**12 sec.Vel. 2**
80 gr. Di vodka	Servire con o senza ghiaccio	
succo di 1 limone		
2 cucchiaini di salsa worcester		
12 gocce di tabasco		
sale, pepe nero (facoltativo)		
5-10 cubetti di ghiaccio		

BRODIN DEL NONNO: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
400 gr di acqua bollente	Posizionare nel boccale la farfalla e inserire l'acqua, dado, vino, vodka, worcester e succo di limone	**5 min. 80 C vel. 1**
1 cucchiaino di dado bimby o granulato star	Servire in bicchieri aggiungendo le gocce di tabasco	
60 gr di vino bianco secco	guarnire con i germogli di sedano	
2 cucchiai di vodka	Al brodo di dado si puo' sostituire brodo di pollo o manzo.	
12 gocce di tabasco		
1 cucchiaio di salsa Worcester		
1 cucchiaio di succo di limone		
germogli di sedano		

BITTER & ORANGE: (dose per 4 persone analcolico)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
160 gr. Di bitter campari	Inserire nel boccale Bitter Campari e ghiaccio	**4 sec. Vel. Turbo**
2 bottigliette di arancia schweppes	Posizionare la farfalla e aggiungere aranciata schweppes	**8 sec. Vel. 2**
12 o piu' cubetti di ghiaccio	Servire e decorare con arancia	
fettine d'arancia		

BIO INFUSO KARKADE': (dose per 2 analcolico)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
400 gr. Di acqua	Posizionare la farfalla e inserire tutti gli ingredienti nel boccale	3 min. 90 C vel. 1
2 cucchiaini di karkade'	Filtrare, servire nei bicchieri e decorare.	
5 chiodi di garofano		
3 cucchiaini di miele di acacia		
1 pezzetto di cannella		
succo di 1 limone		
succo di 1 arancia		
spirali di scorza d'arancia e limone		

CUBAN: (dose per 12 persone, poco alcolico)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
250 gr. Di Rum	Posizionare la farfalla e inserire, Rum, Lemonello, succo di limone e ghiaccio	**20 sec.Vel. 1**
150 gr. Lemonello Averna	Versare la bevanda per 1/4 o poco piu' nei bicchieri tumbler	
succo di 2 limoni	aggiungere a piacere ghiaccio e coca cola	
600 gr. Di ghiaccio a cubetti		
Coca cola a piacere		
fettine di limone		

BETTY: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
60 gr. Di Rum bianco o Vodka pera	Inserire nel boccale rum, lemonello, lampone, ananas, ghiaccio	**30 sec.Vel. 6**
40 gr. Di Lemonello Averna	Distribuire nei tumbler la gassosa	
2 cucchiai di Lampone	aggiungere il contenuto	
2 rondelle di ananas sciroppato o fresco	Decorare con gli spiedini di frutta	
100 gr. Di ghiaccio		
1 bottiglietta gassosa schweppes		
spiedini di frutta (ananas, ciliegie, kiwi).		

CAIPIRINA NEW FASHION: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
120 gr. di cachaca o rum	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**10 sec.Vel. 2**
80 gr. di aurum	Servire in bicchieri tumbler con il ghiaccio e i dadetti di lime rimasti nel boccale	
2/3 cucchiai di zucchero	Una piccola aggiunta di soda o selz e' facoltativa	
300 gr di ghiaccio		
1 limone spellato e tagliato a spicchi		
2 lime tagliati a dadetti		

ESOTIC ANANAS: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
2 ananas	Tagliare la calotta agli ananas, forarla accanto al ciuffo e inserirvi 2 cannucce	
1 mis. Lemonello (o limoncello)	Spolpare gli ananas e riporvi gli involucri in freezer in attesa di riutilizzarli	
1/4 di Di sciroppo di fragola o vodka fragola	inserire nel boccale la polpa, il ghiaccio, il lemonello, lo sciroppo di fragola e di cocco	**20 sec. Vel 7**
1/4 di mis. Di cocco mixybar	Trasferire il preparato in una caraffa	**e 10 sec vel. Turbo**
100 gr di ghiaccio	aggiungere la schweppes a piacere	
russchian schweppes	versare il tutto negli ananas messi da parte come fossero bicchieri	
	Rimettere la calotta con le cannucce e servire in bowls, con un letto di ghiaccio tritato, in modo che rimangano diritti.	

DEBORA: (dose per 6 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
250 gr. di pesche fresche o sciroppate o surgelate	Inserire nel boccale pesche, banane, succo d'uva, fragola mixybar e ghiaccio	**30 sec.Vel. 5**
150 gr. di banane	Versare la limonata in una caraffa fino a riempirla per i 2/3	
200 gr. di succo d'uva bianca	aggiungere il frullato mescolando delicatamente	
5 cucchiai di fragola mixybar	servire il tutto in calici decorando il bordo con rondelle e ciliegine	
3 bottigliette o piu' di limonata schwepper ben fredde		
200 gr. di ghiaccio		
rondelle di banana, ciliegine		

MELANGE CIOCCOLATO: (dose per 2 persone, analcolico)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
100 gr. di panna	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire acqua, cioccolato solubile e zucchero	**3 min. 70 gradi vel 1**
6 cucchiaini di cacao amaro	Servire in bicchieri conici da bibita aggiungendo in superficie la panna montata, tenuta in frigo	
2 mis. Di acqua	Decorare con granulato di cioccolato conde'	
5 cucchiaini di zucchero	A piacere, si puo' sostituire l'acqua con il latte.	
granulato di cioccolato conde'		

LORIS M: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
100 gr. di ghiaccio	Inserire nel boccale ghiaccio, vodka, sciroppo e limone	**20 sec.Vel. 5**
1 mis. Di vodka Passion fruit o vodka banana	Versare il preparato in tumbler	
4 cucchiai di sciroppo di fragole	aggiungere l'acqua tonica	
1 bottiglietta di tonica schweppes	Decorare con 1/2 maracuja, fettine di limone, ciliegine	
1 limone a spicchi	L'aggiunta di altro ghiaccio (cubetti) e' facoltativo	
1/2 maracuja, fettine di limone, ciliegine		

EDDA GREEN: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 mis. Di vodka	Inserire nel boccale ghiaccio, vodka e sciroppo kiwi	**20 sec.Vel. 5**
3 cucchiai di kiwi mixybar	Aggiungere acqua tonica e servire in bicchieri tumbler	
100 gr. di ghiaccio	decorare con fettine di limone, ciliegine e germogli di mentuccia.	
1 bottiglietta di tonica schweppwes		
fettine di limone, ciliegine, germogli di mentuccia		

FLORIDA: (dose per 2 persone) ANALCOLICO

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 pompelmo a spicchi e spellato a vivo	Inserire nel boccale ghiaccio, sciroppo di lamponi, limone, arancia, pompelmo	**8 sec. Vel. Turbo**
1 arancia a spicchi spellata e priva di semi	Aggiungere soda schweppes	**15 sec.Vel. 1**
1 limone a spicchi spellato e privo di semi,	Servire, compreso il ghiaccio, in tumbler con cannuccie	
4 cucchiai di lampone o fragola mixybar		
1 bottiglietta di soda schweppes		
100 gr. di ghiaccio		
fettine di arancia, limone, ciliegine		

ESOTIC MELONE: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 melone di media grandezza	Tagliate la calotta al melone e spolparlo a circa 1 cm dalla scorza	
1/2 mis. Di Porto bianco o rosso	Mettere in freezer l'involucro e inserire nel boccale freddo la polpa con il Porto, brandy e zucchero	**30 sec. Vel 7**
2 cucchiai di brandy o Cognac o Wisky (scozzese o canadese)	Servire nel frutto messo da parte, con 2 cannucce infilate nella calotta precedentemente forata	
2 cucchiaini di zucchero		

PINK PINA COLADA: (dose per 4 persone) ANALCOLICO

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
300 gr. di ananas fresco o sciroppato	Inserire tutti gli ingredienti nel boccale	**30 sec. Vel 7**
1/2 mis. Di sciroppo di cocco	Servire in tumbler o in bicchieri da bibita guarniti con fragole	
1/2 mis. Di sciroppo di fragole	A piacere si puo' sostituire lo sciroppo di fragole con 100 gr. di fragole fresche o surgelate	
300 gr. di latte ghiacciato a cubetti		
fragole		

LAMBADA DE AMOR: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
200 gr. di ghiaccio	Inserire tutti gli ingredienti nel boccale	**30 sec.Vel. 5**
300 gr. di ananas	Servire in tumbler con le decorazioni	
100 gr. di fragole fresche o surgelate	L'aggiunta di uno spruzzo d'arancia e' facoltativo	
1 mis. Di cachaca o rum chiaro		
1 mis. Di cocco ronymas		
1/2 rondella di ananas sciroppato, spicchi di cocco, ciliegine, cannucce		

LUANA COLUSSI: (dose per 4 persone) ANALCOLICO

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
500 gr. di ananas fresco	Inserire nel boccale ananas e pompelmo	**15 sec vel Turbo**
2 pompelmi spremuti	Posizionare la farfalla e aggiungere gli altri ingredienti	**10 sec. Vel 1**
1/2 mis. Di sciroppo di rose Fabbri	Servire in bicchieri conici alti con il ghiaccio.	
300 gr di ghiaccio	Decorare con petali di rosa	
acqua naturale a piacere o 2 bottigliette di Ginger Ale		
petali di rosa		

PINA COLADA: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
300 gr. di ananas	Inserire tutti gli ingredienti nel boccale	**30 sec. Vel 7**
2 mis. Di rum chiaro	Servire in tumbler	
1 mis. Di cocco mixybar	decorare con i pezzetti di ananas e le ciliegine, infilzati alternati negli spiedini	
100 gr. di ghiaccio		
pezzetti di ananas, ciliegine		

MELANGE CAFFE': (dose per 2 persone analcolico)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
100 gr. di panna montata	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire l'acqua, caffe' e zucchero	**3 min.70 gradi vel. 1**
6 cucchiaini di caffe solubile	Servire in bicchieri conici da bibita	
2 mis. Di acqua	aggiungere in superficie la panna montata	
4-5 cucchiaini di zucchero	Decorare con chicchi di caffe'	
chicchi di caffe'		

LAURA MARG: (dose per 2 persone) ANALCOLICO

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
100 gr. di ghiaccio	Inserire nel boccale ghiaccio, pompelmo, mandaranci e sciroppo di Fragola	**20 sec.Vel. 5**
1 pompelmo spellato e a spicchi	Distribuire il preparato in tumbler	
3 mandaranci spellati e a spicchi	aggiungere la tonic water	
4-5 cucchiai di fragola mixybar o lampone	Decorare con spicchi di pompelmo, ciliegine, cannucce	
1 lattina di tonic water		
spicchi di pompelmo, ciliegine, cannucce		

PINK TROPICAL: (dose per 2 pesone) ANALCOLICO

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
3 mis. Di latte	Inserire tutti gli ingredienti nel boccale	**20 sec.Vel. 5**
3 cucchiai di cocco Mixybar	Servire in tumbler con il ghiaccio	
250 gr. di yogurt all'ananas	Decorare con spicchi di cocco	
150 gr. di ghiaccio		
spicchi di cocco		

MILK SHIRLEY: (dose per 2 persone) ANALCOLICO

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
100 gr. di pere sciroppate	Inserire tutti gli ingredienti nel boccale	**30 sec.Vel. 7**
100 gr. di pesche sciroppate	Servire in tumbler	
3-4 mis. Di latte lasciato in freezer per almeno 20 min	decorare con spiedini di frutta a piacere	
2 cucchiai di sciroppo di lamponi mixybar		
spiedini di frutta		

SKIWASSER: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
4 limoni spellati e a spicchi	Inserire nel boccale 6 cubetti di ghiaccio e il limone	**6 sec. Vel 7**
300 gr di ghiaccio	Aggiungere lo sciroppo di lamponi e il ghiaccio rimasto	**15 sec. Vel 5**
2 mis. Di lampone mixybar	Servire ghiaccio compreso, in tumbler o bicchieri da bibita aggiungendo in ultimo la soda water	
2 bottigliette di soda water	Guarnire con fette di limone	
fettine di limone		

TEQUILA NEW FASHION: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
2 mis. Di tequila	Inserire nel boccale 5 cubetti di ghiaccio e gli spicchi d'arancia	**10 sec. Vel 7**
1/2 mis. Di lampone mixybar	Posizionare la farfalla e inserire tutti gli ingredienti rimasti	**20 sec.Vel. 1**
4 arance spellate e a spicchi	Servire, ghiaccio compreso, in tumbler o bicchieri da bibita	
300 gr. di ghiaccio	Decorare con fettina di arancia, fettine di limone, cannucce	
2 bott. Di limonata schweppwes		
fettina di arancia, fettine di limone, cannucce		

VODKATINI SECONDO RINASCIMENTO (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
3/4 di mis. Di vodka o lemonello averna	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**10 sec.Vel. 1**
1/4 di mis. Di vermouth martini dry	Servire, ghiaccio compreso, in bicchieri tumbler	
1 bottiglietta di tonica schweppes	decorare con fettine di limone e ciliegine	
100 gr di ghiaccio		
fettine di limone, ciliegine		

THAIS S: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
150 gr di aperol	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**10 sec. Vel 1**
50 gr di bitter martini	Servire in tumbler ghiaccio compreso	
300 gr di ghiaccio	Decorare con fettine di arancia, ciliegine e germogli di mentuccia	
2 bottigliette ginger ale		
fettine d'arancia, ciliegine, germogli di mentuccia		

THE KING: (dose per 2 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
3/4 di mis. Di wisky scozzese	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**10 sec. Vel 1**
1/4 di mis. Aperol barbieri	Servire, ghiaccio compreso, in bicchieri tumbler	
2 spruzzi di angostura	Guarnire con ramoscelli di basilico	
100 gr o piu' di ghiaccio		
soda water o acqua naturale a piacere		
ramoscelli di basilico		

VANDERMBERG: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
2 mis. Di ronymas lime	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**20 sec.Vel. 1**
2 spruzzi di angostura	Servire in tumbler o bicchieri per bibita con il ghiaccio	
300 gr di ghiaccio	decorare con fettine di lime	
2 lattine di coca		
fettine di lime		

TROPICAL: (dose per 2 persone) ANALCOLICO

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
4 mis. Di latte fresco ben freddo	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tutti gli ingredienti	**20 sec.Vel. 1**
4 cucchiai di menta	Servire in tumbler con o senza ghiaccio	
2 cucchiai di orzata		
100 gr di ghiaccio		

WAVES: (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
1 mis. Di cognac o brandy o rye o burbon wisky	Posizionare la farfalla nel boccale e inserire Cognac, Aurum, Blue curacao e ghiaccio	**10 sec vel 1**
1/2 mis. Di aurum	Aggiungere Ginger ale	**5 sec. Vel. 1**
2 cucchiai di blue curacao bols	Servire in tumbler, ghiaccio compreso	
300 gr. di ghiaccio	Decorare con fettine di arancia, fettine di limone, ciliegine	
2 bottigliette di ginger ale		
fettine di arancia, fettine di limone, ciliegine		

SANGRIA NEW FASHION: (dose per 12 persone)

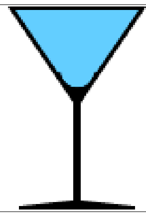
Ingredienti	Lavorazione	Bimby
600 gr di vino bianco secco	Posizionare la farfalla e inserire il vino bianco, chiodi di garofano, cannella, bacche, mela, scorza di arancia e limone	**6 min, 80 gradi, vel. 1**
40-50 chiodi di garofano	Lasciare riposare qualche minuto a temperatura ambiente	
2 bastoncini di cannella	filtrare con il cestello in una bottiglia	
30 bacche di ginepro schiacciate col pestello	aggiungere brandy e cointreau	
1 mela tagliata a spicchi	lasciare in frigo fino all'utilizzo	
scorza di 1 arancia	Versare in una caraffa ben fredda il vino rosso raffreddato in freezer, 2 mis	
scorza di 1 limone	e infine la mistura aromatica della bottiglia posta in frigo e la gazzosa	
1 mis. Di brandy	Servire in calici x vino	
1 mis. Di cointreau		
1 bott. Di vino rosso raffreddata nel freezer per non oltre 50 min		
3 bottigliette di gassosa schweppes ben fredde		

VODKA AND TONIC (dose per 4 persone)

Ingredienti	Lavorazione	Bimby
2 mis. Di vodka	Posizionare la farfalla e inserire la vodka e il ghiaccio	**10 sec.Vel. 1**
300 gr di ghiaccio	Aggiungere la tonica	**5 sec. Vel. 1**
2 bottigliette di tonica schweppes	Servire in tumbler, ghiaccio compreso	
fettine di limone	Decorare con fette di limone	

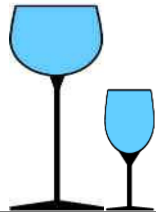
Coppetta da cocktail

La coppetta da cocktail, short drink o "da Martini", è da utilizzare per le bevande miscelate "corte" nella classica quantità di 60 cc., sempre ghiacciata al momento del servizio.



Calici (grande e piccolo)

I calici, oltre che per servire i grandi vini, possono essere utilizzati per la **sangria,** e alcuni cocktail a base di succo di agrumi distillato.



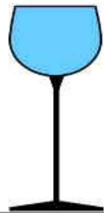
La Coppa da Champagne

La tradizionale coppa da chapmagne, oltre al classico **Champagne Cocktail** può essere utilizzata per servire i **dark drink** (bevande con caffè, liquori, panna, ecc.) e per gli **sparkling** (frutta frullata o centrifugata e vini spumanti). Inoltre può sostituire la doppia coppetta da cocktail per i drink a base di succhi di agrumi distillati quali il **Daiquiri**, il **Bacardi** ed altri cocktail appartenenti alla categoria dei **sour** (sour= aspro, agro).



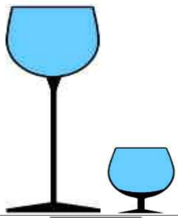
Goblet o calice grande

Il Goblet o calice grande è indicato per drink con ghiaccio tritato o spezzettato come lo **Sherry Cobbler** e per i **crusta**, ovvero i cocktail in cui il bicchiere va bordato con lo zucchero



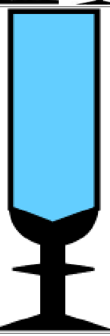
Ballon grande e piccolo

Sono ambedue i bicchieri tradizionali per il cognac (singola e doppia porzione). Nel ballon grande si possono preparare alcuni dei numerosi dark drink caldi con decorazioni di panna montata e, sopra, gocce di liquori colorati.



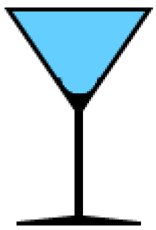
Bicchierino cilindrico da pousse café

Nonostante, erroneamente, questo tipo di bicchiere venga usato per servire la vodka, è il più indicato per la realizzazione di pousse café (che si preparano con distillati, liquori colorati e sciroppi, i quali vengono versati tenendo conto del grado alcolico e peso specifico, in modo che non si mescolino tra loro e formino così digestivi a strati di vari colori)



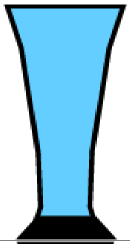
Doppia coppetta da cocktail

questo tipo di calice viene utilizzato negli short drink a base di agrumi spremuti, dove la quantità complessiva degli ingredienti non supera i 70-80 grammi.



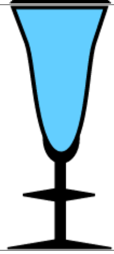
Zombie

Viene usato principalmente nella preparazione degli omonimi drink, piuttosto alcolici e abbondanti. Tuttavia può essere utilizzato per i long drink di fantasia, dalle decorazioni di frutta esotica infilata nello spiedino.



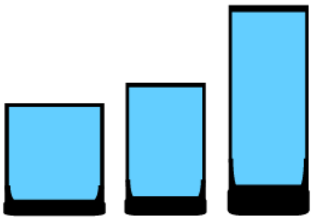
Bicchiere fantasia

Da molto tempo questo tipo di bicchiere gigante, a calice e a forma conica, viene usato per long drink di 300 grammi e con dentro grossi cubi di ghiaccio.



Tumbler

Nel **Tumbler basso** si servono drink con abbondante ghiaccio a cubetti e senza aggiunta di acque gassate.
Il **Tumbler medio** è il classico bicchiere per il "Whisky and soda"; vi si possono servire, inoltre, sprmute di agrumi, succo di pomodoro e di frutta.
Il **Tumbler alto o Collins** è l'ideale per il doppio whisky, i long drink e le acque minerali.



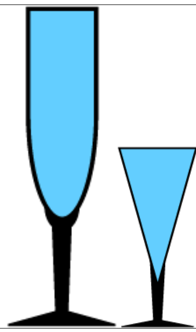
Old Fashion

L'americano Old Fashion viene utilizzato per i **drink on the rocks** (che significa: sul ghiaccio)



Flûte

I Flûte oltre a essere indicati per lo champagne e i vini spumanti in genere, questi bicchieri dalle molteplici forme possono essere utilizzati per servire il cordial sour (e la gamma di liquori alla vodka), ghiacciato, ma senza cubetti o ghiaccio pilé



Copita

E' un bicchiere da **sherry**, **porto**, **malaga**, **vino santo**, **girò sardo**



Bicchiere da Grog

E' un bicchiere in vetro resistente dove vanno servite tutte quelle bevande scaldate o alle quali si aggiunge acqua bollente



Calice Irish

E' un bicchiere in vetro resistente dove vanno servite oltre all'**Irish Coffee**, i drink caldi o freddi con caffé, panna e liquori



Ricordiamo poi: il collins, lo highball, il bicchiere per frappè e frullati, bicchieri da long drink che possono avere diverse forme e capienze, bicchiere da liquore.